

Folienkartoffeln mit Quark von Tobias Hinderling

Mengen für 8 Personen

2.0 kg Kartoffeln Die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa 10-15 Minuten vorkochen, wenn es im Backofen oder im Grill schneller gehen soll.
Dann die Kartoffeln kreuzweise auf einer Seite einschneiden und in Folie einwickeln. Die Kartoffeln nun entweder in die glühenden Kohlen des Grills legen (je nach Größe etwa 30 Minuten) oder im Backofen backen (je nach Größe etwa 30-45 Minuten). Ohne Vorkochen dauert das Garen etwa eine halbe Stunde länger.

500 g Magerquark

1.6 dl Milch soviel milch zum quark geben und verrühren, dass eine dickflüssige Creme entsteht.

40 g Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken